



Enzima para una clarificación rápida y eficaz del mosto en condiciones difíciles y extremas

Rapidase® Clear Extreme reduce la viscosidad y favorece la agregación de partículas sólidas. Su uso permite obtener lías más compactas y un mosto más claro cuando las condiciones de sedimentación son difíciles incluyendo bajas temperaturas, pH y/o variedades difíciles de clarificar.

Rapidase® Clear Extreme

Es un preparado de enzimas pectolíticas, líquido y microgranulado, con actividades secundarias esenciales. **Rapidase Clear Extreme** contiene niveles naturalmente insignificantes de *Cinamil esterasa* (nFCE), lo que permite preservar la frescura del aroma, independientemente de la levadura elegida. **Rapidase Clear Extreme** permite también reducir la Huella Ecológica o de Carbono del proceso de elaboración del vino gracias al ahorro de energía.

Dosis y modo de empleo

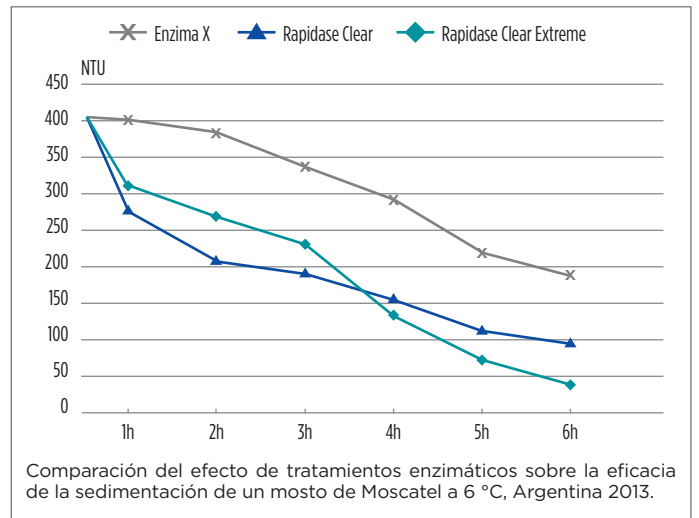
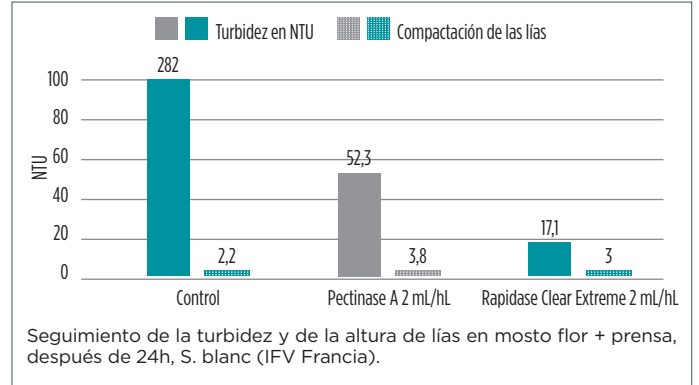
- Añadir lo antes posible en la estrujadora, en la prensa o en el mosto tras el prensado.
- Diluir 10 veces antes de la adición.
- El tiempo necesario para el test de pectina negativo determinará el tiempo de contacto suficiente. El protocolo del **Test de Pectinas Rapidase** está disponible más abajo.

CLARIFICACIÓN DEL MOSTO		
Tª	DOSIS	COMENTARIOS
Por encima de 12 °C	1 g/hL (ml/hL)	Para tiempos de sedimentación inferiores a 6 horas a temperaturas superiores a 10 °C: de 2 a 3 g/hL (mL/hL)
A 10-12 °C	2 g/hL (ml/hL)	
Por debajo de 10 °C	3 g/hL (ml/hL)	

- Para la clarificación de mostos tintos sometidos a tratamiento térmico, utilice **Rapidase Thermoflash**.
- Activa de 6 a 50 °C. La actividad aumenta con la temperatura.
- Activa dentro del intervalo de pH del vino y en presencia de concentraciones normales de SO₂.
- Se elimina con bentonita.

Probada y validada

Con el fin de ofrecer la mayor eficacia durante su aplicación, todas las formulaciones **Rapidase** son desarrolladas y **probadas** en colaboración con los institutos de investigación enológica de mayor renombre y prestigio a nivel mundial, y **validadas** a escala industrial en bodega.



Envase y conservación

- **Rapidase Clear Extreme L** está disponible en bidones de plástico de 1 y 5 kg:
 - consérvese refrigerado entre 4 y 8 °C.
- **Rapidase Clear Extreme MG** está disponible en frascos de 100 g:
 - consérvese en un lugar seco y fresco entre 5 y 15 °C
 - una vez abierto, este producto se puede utilizar hasta su fecha de caducidad.



Tranquilidad y seguridad gracias a las enzimas dsm-firmenich

dsm-firmenich cuenta con la más larga trayectoria en la producción de enzimas para vinificación y mantiene su compromiso con la fiabilidad a través de su programa Quality for life™. Este compromiso le asegura que cualquier ingrediente dsm-firmenich que compre es seguro a nivel de calidad, fiabilidad, reproducibilidad y trazabilidad pero también que se fabrica de forma segura y sostenible.

Más información sobre el test de pectinas



Se ha prestado un esfuerzo y atención especial para asegurar la exactitud de la información presentada en este documento. Dado que las condiciones específicas de uso y su aplicación están fuera de nuestro control, no garantizamos ni asumimos ningún tipo de responsabilidad en relación a los resultados que el usuario pueda obtener. El usuario asume la responsabilidad de determinar la idoneidad y la condición jurídica de los usos previstos para nuestros productos.